



## Filet kakap bekuk-Bagian 1: Spesifikasi





## Daftar isi

Daftar isi.....	i
Prakata .....	ii
1 Ruang lingkup.....	1
2 Acuan normatif.....	1
3 Istilah dan definisi .....	1
4 Syarat bahan baku, bahan penolong dan bahan tambahan makanan .....	2
5 Penanganan dan pengolahan.....	2
6 Teknik sanitasi dan higiene .....	2
7 Syarat mutu dan keamanan pangan.....	2
8 Cara pengambilan contoh.....	2
9 Cara uji .....	2
10 Syarat pengemasan.....	3
11 Syarat penandaan .....	3
Lampiran A (informatif) Lembar penilaian sensori filet kakap beku .....	4
Bibliografi.....	6
Tabel 1 Persyaratan mutu dan keamanan pangan.....	2
Tabel A.1 Lembar penilaian sensori filet kakap beku .....	4



## Prakata

Dalam rangka memberikan jaminan mutu dan keamanan pangan komoditas filet kakap beku yang akan dipasarkan di dalam dan luar negeri, maka perlu disusun suatu Standar Nasional Indonesia (SNI) yang dapat memenuhi jaminan tersebut.

Standar ini merupakan revisi dari SNI 01-2696-1992 yang disusun oleh Panitia Teknis 65-05 Produk Perikanan dan telah dirumuskan melalui rapat-rapat teknis dan rapat konsensus pada tanggal 6 Oktober 2004 di Jakarta. Dihadiri oleh wakil-wakil produsen, konsumen, asosiasi, lembaga penelitian, perguruan tinggi serta instansi terkait sebagai upaya untuk meningkatkan jaminan mutu dan keamanan pangan.

Berkaitan dengan penyusunan Standar Nasional Indonesia ini, maka aturan-aturan yang dijadikan dasar atau pedoman adalah:

- 1 Peraturan Pemerintah No. 69 tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan.
- 2 Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP. 01/MEN/2002 tentang Sistem Manajemen Mutu Terpadu Hasil Perikanan.
- 3 Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP. 06/MEN/2002 tentang Persyaratan dan Tata Cara Pemeriksaan Mutu Hasil Perikanan yang Masuk ke Wilayah Republik Indonesia.
- 4 Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP. 21/MEN/2004 tentang Sistem Pengawasan dan Pengendalian Mutu Hasil Perikanan untuk Pasar Uni Eropa.
- 5 Keputusan Direktur Jenderal Pengawasan Obat dan Makanan (POM) No.03725/B/SK/VII/89 tanggal 10 Juli 1989 tentang Batas Maksimum Cemaran Logam dalam Makanan dan No.03726/B/SK/VII/89 tanggal 10 Juli 1989 tentang Batas Maksimum Cemaran Mikroba dalam Makanan.



## Filet kakap beku–Bagian 1: Spesifikasi

### 1 Ruang lingkup

Standar ini menetapkan klasifikasi, syarat bahan baku, bahan penolong dan bahan tambahan makanan, cara penanganan dan pengolahan, teknik sanitasi dan higiene, syarat mutu dan keamanan pangan, cara pengambilan contoh, cara uji serta syarat penandaan dan pengemasan untuk filet kakap beku.

Standar ini berlaku untuk filet kakap beku dan tidak berlaku untuk produk yang mengalami pengolahan lebih lanjut.

### 2 Acuan normatif

SNI 01-0222-1995, *Bahan tambahan makanan*.

SNI 01-2326-1991, *Standar metode pengambilan contoh produk perikanan*.

SNI 01-2332.1-2006, *Cara uji mikrobiologi–Bagian 1: Penentuan Coliform dan Escherichia coli pada produk perikanan*.

SNI 01-2332.2-2006, *Cara uji mikrobiologi–Bagian 2: Penentuan Salmonella pada produk perikanan*.

SNI 01-2332.3-2006, *Cara uji mikrobiologi–Bagian 3: Penentuan angka lempeng total (ALT) pada produk perikanan*.

SNI 01-2332.4-2006, *Cara uji mikrobiologi–Bagian 4: Penentuan Vibrio cholerae pada produk perikanan*.

SNI 01-2346-2006, *Petunjuk pengujian organoleptik dan atau sensori*.

SNI 01-2354.5-2006, *Cara uji kimia–Bagian 5: Penentuan kadar logam berat kadmium (Cd) pada produk perikanan*.

SNI 01-2354.6-2006, *Cara uji kimia–Bagian 6: Penentuan kadar logam berat merkuri (Hg) pada produk perikanan*.

SNI 01-2354.7-2006, *Cara uji kimia–Bagian 7: Penentuan kadar logam berat timbal (Pb) pada produk perikanan*.

SNI 01-2372.1-2006, *Cara uji fisika–Bagian 1: Penentuan suhu pusat pada produk perikanan*.

SNI 01-2696.2-2006, *Filet kakap beku–Bagian 2: Persyaratan bahan baku*.

SNI 01-2696.3-2006, *Filet kakap beku–Bagian 3: Penanganan dan pengolahan*.

*Bacteriological Analytical Manual (BAM)*, 1998, chapter 19, *Parasitic Animals in Foods*.

### 3 Istilah dan definisi

#### 3.1

##### filet kakap beku

produk olahan hasil perikanan dengan bahan baku kakap utuh segar yang mengalami perlakuan sebagai berikut: penerimaan, sortasi 1, penyiangan, pencucian 1, pemfiletan, perapihan, pencucian 2, sortasi 2, penimbangan, penyusunan dalam pan, pembekuan, pengelasan, pengepakan, pengemasan dan penyimpanan



#### 4 Syarat bahan baku, bahan penolong dan bahan tambahan makanan

**4.1** Bahan baku filet kakap beku sesuai SNI 01-2696.2-2006, *Filet kakap beku–Bagian 2: Persyaratan bahan baku*.

**4.2** Bahan penolong dan bahan tambahan makanan yang digunakan tidak merusak, mengubah komposisi dan sifat khas tuna beku sesuai SNI 01-0222-1995, *Bahan tambahan makanan*.

#### 5 Penanganan dan pengolahan

Cara penanganan dan pengolahan filet kakap beku sesuai SNI 01-2696.3-2006, *Filet kakap beku–Bagian 3: Penanganan dan pengolahan*.

#### 6 Teknik sanitasi dan higiene

Filet kakap beku ditangani, disimpan, didistribusikan dan dipasarkan dengan menggunakan wadah, cara dan alat yang sesuai dengan persyaratan sanitasi dan higiene dalam unit pengolahan hasil perikanan.

#### 7 Syarat mutu dan keamanan pangan

**Tabel 1 Persyaratan mutu dan keamanan pangan**

Jenis uji	Satuan	Persyaratan mutu
a Organoleptik	angka (1-9)	minimal 7
b Cemarkan mikroba:		
- ALT	koloni/g	maksimal $5,0 \times 10^5$
- <i>Escherichia coli</i>	APM/g	maksimal <2
- <i>Salmonella</i>	APM/g	negatif
- <i>Vibrio cholerae</i>	APM/g	negatif
c Cemarkan kimia:*		
- Raksa (Hg)	mg/kg	maksimal 1
- Timbal (Pb)	mg/kg	maksimal 0,4
- Kadmium (cd)	mg/kg	maksimal 0,1
d Fisika:		
- Suhu pusat	°C	maksimal -18
e Parasit	ekor	maksimal 0
<b>CATATAN *</b> Bila diperlukan.		

#### 8 Cara pengambilan contoh

Pengambilan contoh harus sesuai dengan petunjuk yang ditetapkan oleh SNI 01-2326-1991, *Standar metode pengambilan contoh produk perikanan*.

#### 9 Cara uji

##### 9.1 Organoleptik

- SNI 01-2346-2006, *Petunjuk pengujian organoleptik dan atau sensori*.



- Contoh penilaian organoleptik sesuai lampiran A.

## 9.2 Mikrobiologi

- ALT sesuai SNI 01-2332.3-2006, *Cara uji mikrobiologi–Bagian 3: Penentuan angka lempeng total (ALT) pada produk perikanan.*
- *Escherichia coli* sesuai 01-2332.1-2006, *Cara uji mikrobiologi–Bagian 1: Penentuan Coliform dan Escherichia coli pada produk perikanan.*
- *Salmonella* sesuai SNI 01-2332.2-2006, *Cara uji mikrobiologi–Bagian 2: Penentuan Salmonella pada produk perikanan.*
- *Vibrio cholerae* sesuai SNI 01-2332.4-2006, *Cara uji mikrobiologi–Bagian 4: Penentuan Vibrio cholerae pada produk perikanan.*

## 9.3 Kimia

- Raksa sesuai SNI 01-2354.6-2006, *Cara uji kimia–Bagian 6: Penentuan kadar logam berat merkuri (Hg) pada produk perikanan.*
- Timbal sesuai SNI 01-2354.7-2006, *Cara uji kimia–Bagian 7: Penentuan kadar logam berat timbal (Pb) pada produk perikanan.*
- Kadmium sesuai SNI 01-2354.5-2006, *Cara uji kimia–Bagian 5: Penentuan kadar logam berat kadmium (Cd) pada produk perikanan.*

## 9.4 Fisika

Suhu pusat sesuai SNI 01-2372.1-2006, *Cara uji fisika–Bagian 1: Penentuan suhu pusat pada produk perikanan.*

## 9.5 Parasit

Parasit sesuai Metode Analisa dari *Bacteriological Analytical Manual (BAM)*, 1998, *chapter 19, Parasitic Animals in Foods.*

## 10 Syarat pengemasan

Pengemasan sesuai SNI 01-2696.3-2006, *Filet kakap beku–Bagian 3: Penanganan dan pengolahan.*

## 11 Syarat penandaan

Setiap kemasan produk filet kakap beku yang akan diperdagangkan diberi tanda dengan benar dan mudah dibaca, menggunakan bahasa yang dipersyaratkan disertai keterangan sekurang-kurangnya sebagai berikut:

- a) jenis produk;
- b) berat bersih produk;
- c) nama dan alamat unit pengolahan secara lengkap;
- d) bila ada bahan tambahan lain diberi keterangan bahan tersebut;
- e) tanggal, bulan dan tahun produksi;
- f) tanggal, bulan dan tahun kadaluarsa.



**Lampiran A**  
(informatif)

**Lembar penilaian sensori filet kakap beku**

**Tabel A.1 Lembar penilaian sensori filet kakap beku**

Nama panelis : ..... Tanggal : .....

- Cantumkan kode contoh pada kolom yang tersedia sebelum melakukan pengujian.
- Berilah tanda √ pada nilai yang dipilih sesuai kode contoh yang diuji.

Spesifikasi		Nilai	Kode contoh				
<b>A Dalam Keadaan Beku</b>			<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>
<b>1 Lapisan es</b>							
• Rata, bening, cukup tebal pada seluruh permukaan dilapisi es.	9						
• Rata, bening, cukup tebal, ada bagian yang terbuka 10%.	8						
• Tidak rata, bagian yang terbuka, sebanyak 20-30%.	7						
• Tidak rata, bagian yang terbuka sebanyak 40-50%.	6						
• Banyak bagian yang terbuka 60-70%.	5						
• Banyak bagian yang terbuka 80-90%.	3						
• Tidak terdapat lapisan es pada permukaan produk.	1						
<b>2 Pengeringan (dehidrasi)</b>							
• Tidak ada pengeringan pada permukaan produk	9						
• Sedikit mengalami pengeringan pada permukaan produk 10%.	8						
• Pengeringan mulai jelas pada permukaan produk 20-30%.	7						
• Pengeringan banyak pada permukaan produk 40-50%.	6						
• Banyak bagian produk yang tampak mengering 60-70%.	5						
• Banyak bagian produk yang tampak mengering 80-90%.	3						
• Seluruh bagian produk luar tampak mengering.	1						
<b>3 Perubahan warna (diskolorasi)</b>							
• Belum mengalami perubahan warna pada permukaan produk.	9						
• Sedikit mengalami perubahan warna pada permukaan produk 10%.	8						
• Agak banyak mengalami perubahan warna pada permukaan produk 20-30%.	7						
• Banyak mengalami perubahan warna pada permukaan produk 40-50%.	6						
• Perubahan warna hampir menyeluruh pada permukaan produk 60-70%.	5						



Tabel A.1 (lanjutan)

Spesifikasi	Nilai	Kode contoh				
		1	2	3	4	5
• Perubahan warna hampir menyeluruh pada permukaan produk 80-90%.	3					
• Perubahan warna menyeluruh pada permukaan produk.	1					
<b>B Sesudah pelelehan (<i>thawing</i>)</b>						
<b>1 Kenampakan</b>						
• Rapi, bersih, warna daging putih krem kemerahan, sangat cemerlang, linea lateralis berwarna merah muda.	9					
• Rapi, bersih, warna daging putih krem agak kemerahan, cemerlang, linea lateralis berwarna merah muda	8					
• Rapi, bersih, warna daging krem agak kemerahan, kurang cemerlang, garis yang membentuk tulang belakang dan linea lateralis berwarna merah.	7					
• Rapi, bersih, warna daging krem kecoklatan, kusam, linea lateralis berwarna merah agak kecoklatan	5					
• Rapi, kurang bersih, warna daging agak kehijauan-hijauan, kusam, garis yang membentuk bagian tulang belakang berwarna coklat kusam.	3					
• Rapi, kurang bersih, warna daging kehijauan, sangat kusam, garis yang membentuk bagian tulang belakang berwarna kehijauan.	1					
<b>2 Bau</b>						
• Sangat segar, spesifik jenis.	9					
• Segar, spesifik jenis.	8					
• Kurang segar, mengarah ke netral.	7					
• Apek sedikit tengik.	5					
• Asam, sedikit bau amoniak dan tengik amoniak jelas.	3					
• Busuk, asam dan bau amoniak.	1					
<b>3 Tekstur</b>						
• Padat, kompak dan elastis.	9					
• Padat, kompak, agak elastis.	8					
• Padat, kompak, kurang elastis.	7					
• Kurang padat, kurang kompak.	5					
• Lembek, tidak kompak.	3					
• Lembek sekali.	1					



## Bibliografi

*Petunjuk Teknik Sanitasi dan Higiene dalam Unit Pengolahan Hasil Perikanan*, Direktorat Jenderal Perikanan. Tahun 1997.

*Recommended Code of Practice Food Standard Programme Codex Alimentarius Commission (CODEX STAN, 92 – 1981) for Fresh Fish*.

*Bacteriological Analytical Manual (BAM)*, 1998, chapter 19, *Parasitic Animals in Foods*.











**BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN**  
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4  
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270  
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : [bsn@bsn.or.id](mailto:bsn@bsn.or.id)